

鯛の刺身

あしらい一式

山葵 土佐醤油

●材料● 4人分

鯛(1.5kg) ……………1/2 尾
大根 ……………適量
青紫蘇 ……………4 枚
人参 ……………適量
花穂紫蘇 ……………8 本
岩茸 ……………適量
山葵 ……………適量

土佐醤油

濃口醤油 ……………400ml
酒 ……………50ml
味醂 ……………50ml
たまり醤油 ……………50ml
削りがつお ……………10g

●作り方●

1. 鯛は三枚におろし、上身にする。皮を引き、平造りにする。
2. 大根は横けんにする。青紫蘇は軸を切る。人参はより人参にする。花穂紫蘇は適当な大きさに切る。岩茸は戻してゆでる。
3. 土佐醤油を作る。鍋に濃口醤油、酒、味醂を合わせて弱火にかけ、1 割ほど煮詰める。火からおろして冷まし、たまり醤油と削りがつおを加える。そのまま 5～6 時間おき、ネル地で漉す。
4. 器に大根のけんをおき、青紫蘇、鯛、より人参、岩茸、花穂紫蘇、すりおろした山葵を添える。土佐醤油を猪口に入れて添える。